

# PRIME

STEAK & SEAFOOD

MENU  
A LA CARTE  
&  
DRINKLIST

We are proudly introducing the Spring menu and Chef's Daniel Stoenescu first creations at P R I M E. Daniel makes his debut at P R I M E by introducing a modern European inspired steakhouse as well as a fine dining experience. Seasonal touches to the menu include ingredients commonly featured on spring menus but also local farm sourced ingredients from Transylvania and the countryside surroundings, like baby spinach, garden wild boar tomatoes, wild garlic, etc. Black truffles from Transylvania are also highly featured on the menu. In the vegan section, there is a wide range of green herbs and greens like peas, onion, fennel and microgreens and salads. While several of our meats are imported to reflect the most premium selections available on the menu, there are also locally sourced foods peppered throughout the menu. Select seafood is sourced from Spain and Portugal, fish is brought from Norway and Greece, and the freshest oysters are delivered on a weekly basis from the heart of Normandy from the oyster farms of Henri Gillardeau. With our Chefs' new creations, buzzy vibe and warm hospitality, good times are ensured at PRIME STEAK & SEAFOOD.

Vă prezentăm cu mândrie meniul de primăvară și primele creații la P R I M E ale Chef-ului Daniel Stoenescu. Daniel își face debutul la P R I M E prin introducerea unui meniu de steakhouse modern de inspirație Europeană, precum și a unei experiențe culinare de fine dining. Tușele de sezon ale meniului includ ingrediente prezente în mod obișnuit în meniurile de primăvară, dar și ingrediente locale de la ferme din Transilvania și împrejurimi rurale, cum ar fi spanacul tânăr, roșiile de țară, usturoiul sălbatic, etc. Trufele negre din Transilvania sunt, de asemenea, prezente în meniu. În secțiunea vegetariană, există o gamă largă de salate și ierburi verzi, verdețuri precum mazăre, ceapă, fenicul și micro salate. În timp ce mai multe dintre cărnurile noastre sunt importate pentru a reflecta cele mai premium selecții disponibile, există în meniul nostru, de asemenea, ingrediente de proveniență locală. Fructele de mare selectate provin din Spania și Portugalia, peștele este adus din Norvegia și Grecia, iar cele mai proaspete stridii sunt livrate săptămânal din inima Normandiei de la fermele de stridii ale lui Henri Gillardeau. Cu noile creații ale bucătarilor noștri, atmosfera vibrantă și ospitalitatea primitoare, momentele speciale sunt asigurate la PRIME STEAK & SEAFOOD.



# PR | ME

STEAK & SEAFOOD

## MENU

### | SMALL BITES |

Selecție de Jamon Maturat Dry

*Aged Jamon Selection*

Mangaliță 28 luni

*Mangalica 28 months*

100 gr / 100 lei

Cebo Iberico 28 luni

*Cebo Iberico 28 months*

100 gr / 110 lei

Pata Negra 48 luni

*Pata Negra 48 months*

100 gr / 185 lei

Stridii Gillardeau No.3 (comandă minimă 3 bucăți)

Sos Mignonette, pâine de casă, limetă, unt

*No.3 Gillardeau Oysters (minimum order 3 pieces)*

*Mignonette sauce, homemade bread, lime and butter*

buc / 30 lei

Măsline umplute cu Jamon și cremă de brânză de capră

ierburi aromatice, sos de pătrunjel, coriandru

*Stuffed olives with jamon and Chevreline*

*Aromatic herbs, coriander, parsley sauce*

70 gr / 35 lei

# PRIME

STEAK & SEAFOOD

## APERITIVE RECI • COLD STARTERS

### Tartar de vită Black Angus

Unt, pâine prăjită, salată microgreens

*Black Angus beef tartare*

*Butter, toast, microgreens salad*

180 gr / 95 lei

### Ceviche de biban de mare

Mango, ardei iute, cremă de avocado, lime, busuioc

*Sea Bass ceviche*

*Spicy mango, avocado cream, lime, basil*

150 gr / 75 lei

### Carpaccio de vită Black Angus

Maioneză picantă, ulei aromatizat cu trufe, vlăstari de legume, salată frisée

*Black Angus beef carpaccio*

*Spicy mayonnaise, truffle oil, vegetables sprouts, frisée salad*

120 gr / 85 lei

### Foie gras au torchon

Terină de foie gras, spumă de rodie, brioche, chutney de gutui

*Poached duck foie gras au torchon*

*Duck foie gras terrine, pomegranate mousse, brioche, quince chutney*

150 gr / 105 lei

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## | SELECȚIE DE CAVIAR • CAVIAR SELECTION |

### MAISON KAVIARI PARIS

Oscietre Prestige

30 gr / 350 lei or 50 gr / 580 lei

Kristal Selection

30 gr / 390 lei or 50 gr / 640 lei

Servite cu blinis, cremă de brânză și unt / *Served with blinis, crème fraiche and butter*

## | APERITIVE CALDE • WARM STARTERS |

Creveți de Ecuador AOP

175 gr / 75 lei

Usturoi, pătrunjel, chili

*AOP Ecuador prawns*

*with garlic, parsley, chili*

Chipirones

175 gr / 68 lei

sos verde și lămâie

*Fried baby calamari*

*green sauce and lemon*

Escalop de foie gras

160 gr / 115 lei

Gătit pe plită, brișă cu înghețată de foie gras și sos de stafide

*Foie gras escalope*

*A la plancha, brioche with foie gras ice cream and raisins sauce*

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## | SUPE • SOUPS |

- Supă cremă de Homar 250 ml / 95 lei  
Homar, cognac, rouille de usturoi copt  
*Lobster bisque*  
*Lobster, brandy, roasted garlic rouille*
- Tafelspitz 350 g / 65 lei  
Supă de vită cu legume, brisket și hrean proaspăt  
*Tafelspitz*  
*Beef soup with vegetables, brisket and fresh horseradish*

## | SALATE • SALADS |

- Salată Caesar cu creveți black tiger 300 gr / 70 lei  
Crevete Black Tiger, salată Romana, dressing Caesar, anșoa, parmezan, crutoane  
*Caesar salad with black tiger prawns*  
*Black Tiger prawns, Romaine salad, Caesar dressing, anchovies, parmesan, croutons*
- Salată cu mușchi de vită 300 gr / 80 lei  
Mix de salată, fâșii de vită, oțet balsamic negru, legume de sezon  
*Beef tenderloin salad*  
*Green leaves mix, beef strips, black balsamic vinegar, seasonal vegetables*
- Smashed' Burratina 200 gr / 65 lei  
Burrata, roșii cherry, cremă de busuioc cu leurdă, mix de microplante  
*'Smashed' Burratina*  
*Burrata, cherry tomatoes, basil and wild garlic cream, microgreens mix*

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## | PASTE ȘI RISOTTO • PASTA AND RISOTTO |

<p>Paccheri cu ragu de vită</p> <p>Paste proaspete, sos de roșii cherry, Chardonnay, carne de vită</p> <p><i>Slow cooked shredded beef ragu homemade linguini</i></p> <p><i>Fresh Paccheri, cherry tomatoes sauce, Chardonnay and beef</i></p>	<p>300 gr / 85 lei</p>
<p>Tagliatelle cu Trufe</p> <p>Tagliatelle, sos cremos de ciuperci și trufe negre românești din Transilvania</p> <p><i>Truffle tagliatelle</i></p> <p><i>Tagliatelle, creamy mushrooms sauce and Romanian truffles from Transylvania</i></p>	<p>300 g / 85 lei</p>
<p>Fettuccine complet verzi (Lacto-Vegetarian)</p> <p>Fettuccine proaspete cu pesto, parmezan, spanac, rucola, muguri de pin și usturoi</p> <p><i>Tutto verde fettuccine (LV)</i></p> <p><i>Fresh Fettuccine with pesto, parmesan, spinach, rocket salad, pine nuts and garlic</i></p>	<p>300 gr / 70 lei</p>
<p>Risotto cu homar</p> <p>Orez Carnaroli cremos, parmezan, supă și carne de homar</p> <p><i>Lobster risotto</i></p> <p><i>Creamy italian Carnaroli rice, parmesan, lobster meat</i></p>	<p>300 gr / 175 lei</p>

# P R | M E

## STEAK & SEAFOOD

### | MEAT |

Piept de prepeliță a la plancha piure de păstârnac, cireșe negre, fenicul crocant <i>Quail breast a la plancha</i> <i>black cherry, creamy parsnip, crunchy fennel</i>	250 gr / 95 lei
Prime Cheeseburger Vită Black Angus, sos roz cu murături, ceapă, salată, brânză cheddar, cartofi prăjiți <i>Prime Cheeseburger</i> <i>Black Angus beef, pickles pink sauce, onion, lettuce, cheddar cheese, homemade fries</i>	350 gr / 85 lei
Brisket Black Angus, România, slow cooked salată la jar, sos Chimichurri Home Smoked Black Angus Brisket, Romania charred lettuce, Chimichurri sauce	350 gr / 85 lei
Tournedos Rossini Mușchi de vită, escalop de foie gras, sos de vin cu ciuperci, trufe negre <i>Tournedos Rossini</i> <i>Beef filet, foie gras escalope, truffle and mushrooms sauce</i>	280 gr / 220 lei
Șnițel din cotlet de Mangaliță, piure de cartofi cu usturoi copt <i>Mangalica Schnitzel, mashed potatoes with roasted garlic</i>	350 gr / 95 lei
Coaste de vită Black Angus Australia (grain fed) <i>Beef Ribs Black Angus Australia (grain fed)</i>	450 gr / 98 lei
Cotlet de miel, România, piure de cartofi cu usturoi copt <i>French rack of Lamb, Romania, mashed potatoes with roasted garlic</i>	350 gr / 130 lei



# PRIME

STEAK & SEAFOOD

ATINSE DE JOSPER  
JOSPER TOUCHED

## CUT-URI SPECIALE • SPECIAL CUTS

Antricot cu os Black Angus, maturat 30 de zile, România (grain fed) <i>Entrecôte, bone-in</i> <i>Black Angus, dry aged for 30 days, România (grain fed)</i>	100 gr / 40 lei
Rib Eye Black Angus, Uruguay (grain fed) <i>Rib Eye Black Angus, Uruguay (grain fed)</i>	100 gr / 48 lei
T-Bone, USDA Prime, Creekstone, USA (grass fed - grain finished)	100 gr / 55 lei
Tomahawk, Black Angus, Australia (grass fed - grain finished)	100 gr / 55 lei
Porterhouse, USDA Prime, Creekstone, USA (grass fed - grain finished)	100 gr / 60 lei
Tomahawk, USDA Prime, Creekstone, USA (grass fed - grain finished)	100 gr / 60 lei
Muşchi de vită, Argentina (grain fed) <i>Beef Tenderloin, Argentine (grain fed)</i>	100 gr / 65 lei
Rib Eye, Wagyu, Australia 3/5 Grade	100 gr / 95 lei
Striploin, Wagyu, A5 Miyazaki, Japan	100 gr / 250 lei

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

Toate preparatele vor fi însoțite de un sos: chimichurri, béarnaise sau piper verde și o salată microgreens.  
*All of the dishes come with a sauce included: chimichurri, béarnaise or green pepper and a micro greens salad.*

## | EXTRA SOSURI • EXTRA SAUCES |

Sos Chimichurri <i>Chimichurri sauce</i>	50 ml / 15 lei	Sos barbeque <i>BBQ sauce</i>	50 ml / 15 lei
Sos Béarnaise <i>Béarnaise sauce</i>	50 ml / 15 lei	Trufă neagră din Transilvania <i>Black Truffle from Transylvania</i>	1 gr / 10 lei
Sos de piper verde <i>Green pepper sauce</i>	50 ml / 15 lei	Trufă albă (sezonieră, vă rugăm întrebați ospătarul) <i>White Truffle</i> <i>(please ask the waiter about the availability)</i>	
Sos Mojo verde <i>Mojo verde sauce</i>	50 ml / 15 lei		

Creekstone Farms ridică standardele de calitate premium cu carne de vită selectată manual pentru excelență și crescută exclusiv în SUA.

*Creekstone Farms raises the standards for premium quality with beef hand-selected for excellence and raised exclusively in the U.S.A.*

Carnea de vită 100% Black Angus în toate produsele asigură marmorarea și gustul optim.

*100% Black Angus Beef across all products ensures optimal marbling and flavor.*

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## | PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE • FISH AND SEAFOOD |

Caracatiță a la Gallega Caracatiță în stil Galician gătită lent, cartofi, usturoi și Ghee <i>Octopus a la Gallega</i> <i>Galician-style slow-cooked octopus, potatoes, garlic and Ghee</i>	250 gr / 125 lei
Limbă de Mare la cuptor pesto de leurdă, dovlecei prăjiți <i>Roasted Sole</i> <i>wild garlic pesto and fried zucchini</i>	100 gr / 35 lei
File de Biban de Mare Servit cu sparanghel, sos Mediteranean cu capere, roșii cherry, măslina și unt <i>Sea Bass fillet</i> <i>Mediterranean sauce with capers, cherry tomatoes, olives and butter</i>	300 gr / 95 lei
Somon Norvegian Spanac sote, sos beurre blanc, icre de somon <i>Norwegian Salmon</i> <i>Sautéed spinach, french butter sauce, salmon Roe</i>	300 gr / 90 lei
Creveți Black Tiger Jumbo Mojo verde, unt, Chardonnay <i>Black Tiger Jumbo Prawns</i> <i>Green Mojo, butter, Chardonnay</i>	100 gr / 40 lei
Homar copt în Josper cu unt și usturoi <i>Lobster cooked in Josper with butter and garlic</i>	100 gr / 60 lei

# P R | M E

## STEAK & SEAFOOD

### | GARNITURI • SIDE DISHES |

Cartof copt cu brânză și smântână ușor picantă 50 gr / 35 lei  
*Double baked potato with cheese and spicy crème fraîche*

Piure de păstârnac 150 gr / 30 lei  
*Creamy parsnip mash*

Cartofi prăjiți cu coajă 150 gr / 30 lei  
*Skin-On Fries*

Piure de cartofi cu usturoi copt 150 gr / 30 lei  
*Mashed potatoes with roasted garlic*

Legume la jar 50 gr / 30 lei  
*Charred vegetables*

Salată mixtă de sezon 125 gr / 30 lei  
*Mixed Seasonal Salad*

Baby broccoli tras in unt 125 gr / 35 lei  
*Buttered baby broccolini*

Sparanghel verde soté 150 gr / 35 lei  
*Sautéed green asparagus*

Baby spanac soté 150 gr / 35 lei  
*Sautéed baby spinach*

### | SOSURI • SAUCES |

Sos Chimichurri 50 ml / 15 lei  
*Chimichurri sauce*

Sos Béarnaise 50 ml / 15 lei  
*Béarnaise sauce*

Sos de piper verde 50 ml / 15 lei  
*Green pepper sauce*

Sos Mojo verde 50 ml / 15 lei  
*Mojo verde sauce*

Sos barbecue 50 ml / 15 lei  
*BBQ sauce*

Trufă neagră din Transilvania 1 gr / 10 lei  
*Black Romanian Truffle from Transylvania*

Trufă albă (sezonieră, vă rugăm întrebați ospătarul)  
*White Truffle (please ask the waiter about the availability)*

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## | DESSERTS |

Prăjitură Opera clasică franțuzească <i>Opera cake</i> <i>french classic</i>	150 gr / 55 lei
Tortul casei <i>House cake</i>	150 gr / 45 lei
Cheesecake Baschez <i>Burnt Basque cheesecake</i>	180 gr / 50 lei
Înghețată decadentă <i>Ice-cream decadence</i>	120 gr / 55 lei
Cheese board Dry fruits, walnuts, figs, jam <i>Platou de brânzeturi</i> <i>Fructe uscate, nuci, smochine, dulceață</i>	250g / 120 lei

Pentru orice întrebări referitoare la alergeni, valori nutriționale sau ingrediente utilizate (inclusiv folosirea eventualelor ingrediente congelate), adresați-vă personalului de servire.

*For any enquiries regarding the allergens, nutritional values or the used ingredients (including the use of eventual frozen ingredients), please address that to your server.*

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## DRINKLIST

### | APERITIVO MOMENT |

Aperol Spritz ( <i>Prosecco, Aperol, Soda</i> ) 250 ml	44 lei
Campari Spritz ( <i>Campari, Prosecco, Soda</i> ) 250 ml	44 lei
Kir Royale ( <i>Champagne Antoine Derigny Grande Reserve, Crème de Cassis</i> ) 150 ml	68 lei
Hugo ( <i>Prosecco, Elderflower Syrup, Fresh Lime &amp; Mint, Soda</i> ) 250 ml	44 lei
Royale Fizz ( <i>Tanqueray Blackcurrant, Lemonade &amp; Sparkling Wine</i> ) 350 ml	49 lei

### | CLASSICS AND NOT ONLY |

Pornstar Martini ( <i>Ketel One Vodka, Passion fruit puree, lemon juice. Vanilla syrup</i> ) 150 ml	45 lei
Espresso Martini ( <i>Espresso, Ketel One &amp; coffee liqueur</i> ) 150 ml	45 lei
Mojito ( <i>White Rum, Lime &amp; Mint, Sugar Syrup and Soda</i> ) 200 ml	40 lei
Sevilla Negroni ( <i>Tanqueray Sevilla, Cinzano 1757, Campari</i> ) 120 ml	45 lei
Amaretto Sour ( <i>Amaretto Disaronno, Sweet &amp; Sour</i> ) 220 ml	35 lei
Bloody Mary ( <i>Ketel One Vodka, Tomato Juice, lime, Worchester &amp; Tabasco, Apio</i> )	45 lei

### | MOCKTAILS - NON ALCOHOLIC |

Fusion ( <i>Raspberry and Strawberry Puree, Orange &amp; Cranberry Juice</i> ) 250 ml	35 lei
Virgin Mojito ( <i>Lime wedges, mint, simple syrup and soda</i> ) 250 ml	35 lei
Crodino Aperitivo ( <i>Crodino on the Rocks, Garnished with Orange Peel</i> )	25 lei

# PRIME

## STEAK & SEAFOOD

### | GIN & TONIC |

Classic Tanqueray ( <i>Tanqueray Gin, Lime Wedges &amp; San Pellegrino Tonic Water</i> ) 350 ml	45 lei
No.10 ( <i>Tanqueray 10, Sliced Grapefruit &amp; San Pellegrino Tonic Water</i> ) 350 ml	50 lei
Flores de Sevilla ( <i>Tanqueray Sevilla, Orange Wedges &amp; San Pellegrino Tonic</i> ) 350 ml	50 lei
Cherry Blossom ( <i>Gordon`s Pink &amp; San Pellegrino Tonic, Cherry Bitters</i> ) 350 ml	40 lei
Hendrick`s Fever ( <i>Hendrick`s Gin, Cucumber Slices, Double Dutch Cucumber &amp; Watermelon Tonic Water</i> ) 350 ml	65 lei
Infusio ( <i>Gin Mare Mediteranean, Pink Pepper, Fresh Rosemary, Double Dutch Cranberry &amp; Ginger Tonic</i> ) 350 ml	55 lei
Forest ( <i>Brockman`s Gin, Pink Grapefruit, Fresh Blueberries, Forest Fruit Monin Puree, San Pellegrino Tonic Water</i> ) 350 ml	55 lei
Schwarzwald Dry Gin ( <i>Monkey 47, Blueberries, Lemon Zest, Double Dutch Indian Tonic</i> ) 350 ml	65 lei
Drive Safe 0% Alcohol ( <i>Tanqueray 0, Double Dutch Tonic Water, Fresh lime twist</i> ) 200 ml	40 lei

### | GIN SELECTION |

Tanqueray 10 47.3%	30 lei	Gin Mare Mediterranean 42.7%	45 lei
Tanqueray Royale 41.3%	35 lei	No.3 Berry Bros & Rudd 46%	50 lei
Tanqueray Rangpur 43.1%	35 lei	Monkey 47 47%	50 lei
Tanqueray 0 (0% Alcohol)	28 lei	Hendrick`s 41.5%	50 lei
Moonlight (Romanian Gin) 40 %	40 lei	Ki No Bi Artisan 45.7%	50 lei
Gordon`s Pink 37.5 %	30 lei	The Botanist 46%	50 lei

# P R | M E

## STEAK & SEAFOOD

### | FRUIT BRANDY |

Palinca Jamy Prune	40 ml
Palinca Jamy Caise	31 lei
Palinca Jamy Gutui	31 lei
Palinca Jamy Pere "Williams"	33 lei
Palinca Jamy Coacaze Negre	33 lei
Palinca Jamy Zmeura	40 lei
	52 lei

### | LIQUEURS • VERMOUTHS & DIGESTIVES |

Aperol 11%	25 lei
Campari 25%	25 lei
Cinzano 1757 16%	25 lei
Amaro Averna 29%	25 lei
Amaro Montenegro 23%	25 lei
Amaretto Disaronno 28%	25 lei
Baileys Irish Cream 17%	25 lei
Unicum Szilva Prune 35%	30 lei
Unicum Barista 34,5%	25 lei
Unicum Riserva 40%	38 lei
Fernet Branca 39%	25 lei
Branca Menta 28%	25 lei
Limoncello Bottega 30%	25 lei
Jägermeister 35%	25 lei
Frangelico 30%	25 lei

### | WHISKEY • SCOTCH SINGLE MALT |

LOWLANDS	40 ml
Auchentoshan Three Wood 43%	45 lei
HIGHLANDS	
Oban 14 Y.O 43%	50 lei
Glenmorangie Quinta Ruban 46%	55 lei
Glenmorangie Signet 46%	150 lei
Macallan Double Cask 12 Y.O 40%	67 lei
Tullibardine 25 Y.O, 43%	145 lei
ISLAY	
Lagavulin 16 Y.O 43%	70 lei
Laphroaig 10 Y.O, 40%	52 lei
Ardbeg Uigedail 54.2%	62 lei
SPEYSIDE	
Glenlivet 15 Y.O 40%	55 lei
Glenfiddich 18 Y.O 40%	60 lei
WHISKEY - SCOTCH BLENDED	
Haig Club 40%	34 lei
Johnnie Walker Black Label 40%	37 lei
Johnnie Walker Blue Label 40%	127 lei
IRISH WHISKEY	
Roe & Co. Irish Whiskey 45%	35 lei
JAPANESE	
Hibiki Japanese Harmony 43%	85 lei
Nikka from the Barrel 51.4 %	55 lei
Kurayoshi 43%	95 lei



# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## | WHISKEY • SCOTCH SINGLE MALT |

BOURBON & TENNESEE	40 ml
Bulleit Rye 45%	38 lei
Jack Daniel's Single Barrel 45 %	42 lei

## | VODKA |

Ketel One 40%	32 lei
Ciroc 40%	45 lei
Beluga Noble 40%	49 lei
Belvedere 40%	49 lei
Grey Goose 40%	55 lei

## | TEQUILA |

Don Julio Blanco 38%	47 lei
Don Julio Reposado 38%	78 lei
Don Julio 1942 38%	165 lei
Clase Azul Reposado 40%	220 lei
Clase Azul Plata 40%	155 lei

## | RUM |

Zacapa X.O. 40%	98 lei
Diplomatico Reserva Exclusiva 40%	42 lei
Diplomatico Single Vintage 2005 43%	86 lei
Kuna Davidoff Cigar Cask Finish 42%	120 lei
Bumbu XO	40 lei
Pampero Aniversario 40%	37 lei
Dictador 20 YO 40%	45 lei
Don Papa 40%	45 lei
Diplomatico Ambassador 47%	225 lei

## | COGNAC |

Remy Martin V.S.O.P Fine de Champagne 40%	40 ml
Remy Martin X.O 40%	55 lei
Hennessy XO 40%	130 lei
Hennessy Paradis	165 lei
Hine Rare VSOP 40 %	550 lei
De Luze Fine Champagne 40 %	55 lei
Jules Gautret XO 40 %	265 lei
Chateau Montifaud Majestic XO 40 %	145 lei
	145 lei

## | ARMAGNAC |

Samalens VSOP 40 %	
Samalens Vieille Relique 42%	55 lei
Samalens Vintage 1992/1993 40%	80 lei
De Montal Vintage 1981/1983 40%	98 lei
Gelas 18 YO 40 %	85 lei
Monluc XO 40 %	75 lei
	105 lei

## | BEER |

Stella Artois 5% 330 ml	20 lei
Stella Artois N.A. 0% 330 ml	20 lei
Corona Extra 4.6% 355 ml	25 lei
Csiki Gold 6% 500 ml	24 lei
Csiki Barna Sör - Brună 500 ml	24 lei

# P R | M E

STEAK & SEAFOOD

## | WATER STILL • SPARKLING |

Acqua Panna 750 ml	25 lei
San Pellegrino 750 ml	25 lei
Acqua Panna 250 ml	14 lei
San Pellegrino 250 ml	14 lei
Fresh (Portocale, Grapefruit, Mixt) 200 ml	25 lei
Limonadă Miere&Mentă 250 ml	22 lei
Coca-Cola   Fanta   Sprite 250 ml	15 lei
San Pellegrino Aranciata/Limonata/Tonic 330 ml	17 lei
Bundaberg Ginger Beer/Passion Fruit 375 ml	30 lei
Double Dutch Tonic Water 200 ml	20 lei

## | COFFEE • TEA • HOT CHOCOLATE |

Espresso 30 ml	15 lei
Espresso Macchiato 40 ml	16 lei
Double Espresso 60 ml	20 lei
Cappuccino 120 ml	20 lei
Latte Macchiato 160 ml	22 lei
Flat White 140 ml	22 lei
*decaf & vegan option available.	
Ceai - diverse sortimente/various 250 ml	17 lei
Ciocolată caldă - diverse sortimente/various	20 lei

PRIME

STEAK & SEAFOOD